



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso de Alimentación Equilibrada





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales



Suma conocimiento
para avanzar en salud



QS, sello de excelencia académica
INESALUD: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online.

Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología EDUCA LXP permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar dónde, cuándo y cómo quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses y disfruta de las becas disponibles.
¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso de Alimentación Equilibrada



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Gracias a este Curso de Alimentación Equilibrada podrás especializarte en el campo de la nutrición y la

Ver en la web

alimentación de forma efectiva y sencilla. Los estudiantes adquieren una comprensión sólida de los nutrientes esenciales, como carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, y cómo estos elementos son necesarios para el funcionamiento óptimo del cuerpo. Se exploran conceptos como la ingesta calórica, el metabolismo y las necesidades nutricionales de cada uno de los macronutrientes. Es importante abordar los principios básicos de cómo nos alimentamos y nutríamos para entender las necesidades de nuestro organismo y cumplir las funciones vitales. Además, el factor clave de agua en todo el proceso de la nutrición del ser humano.

Objetivos

- Diferenciar los principios básicos de la dietética y de la nutrición.
- Manejar la clasificación de los macronutrientes.
- Aprender el funcionamiento del sistema digestivo.
- Identificar las necesidades energéticas y nutricionales de las personas.
- Conocer la dietética aplicada a la alimentación colectiva.

A quién va dirigido

Este Curso de Alimentación Equilibrada está dirigido a cualquier persona que desee iniciarse en el mundo de la alimentación, para adquirir conocimientos sólidos en el campo de la nutrición y la dietética. Es una formación versátil orientada desde a profesionales de la salud hasta a aquellos que buscan mejorar su propia salud y bienestar a través de la alimentación.

Para qué te prepara

Este Curso de Alimentación Equilibrada supone una combinación de teoría y aplicación práctica del campo de la nutrición, capacita a profesionales de la salud y/o de cualquier sector relacionado con la alimentación y la nutrición, o del bienestar de las personas para desempeñar un papel crucial en la mejora de la calidad de vida de la población a través de la adopción de unos hábitos alimentarios saludables.

Salidas laborales

Con este Curso de Alimentación Equilibrada podrás optar a puestos en asesoría nutricional, diseño de planes de alimentación personalizados, o integrarte en equipos de cocina colectiva. También puedes encontrar oportunidades en centros de salud, gimnasios, consultorios privados, o en la educación, impartiendo conocimientos sobre alimentación saludable.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENERGÍA Y REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS DEL SER HUMANO

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Determinación del gasto energético
 1. - Metabolismo basal
 2. - Actividad física
 3. - Acción dinámica específica (ADE)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS BIOQUÍMICOS FUNDAMENTALES DE LOS PRINCIPALES NUTRIENTES

1. Glúcidos
 1. - Clasificación
 2. - Funciones
 3. - Metabolismo de los hidratos de carbono
2. Lípidos
 1. - Funciones
 2. - Clasificación
 3. - Metabolismo lipídico
3. Proteínas
 1. - Estructura de las proteínas
 2. - Clasificación de las proteínas
 3. - Funciones de las proteínas
 4. - Metabolismo de las proteínas
 5. - Necesidades de proteínas
4. Vitaminas
 1. - Funciones
 2. - Clasificación
 3. - Necesidades reales y complejos vitamínicos
5. Minerales
 1. - Clasificación
 2. - Características generales de los minerales
 3. - Funciones generales de los minerales
6. Agua
 1. - Estructura del agua
 2. - Propiedades del agua
 3. - Funciones del agua
 4. - El agua en el cuerpo humano

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS

1. Alimentos de origen animal
 1. - Carne
 2. - Huevos

3. - Pescado y mariscos
4. - Lácteos
2. Alimentos de origen vegetal
 1. - Cereales y derivados
 2. - Verduras y hortalizas
 3. - Legumbres
 4. - Frutas
 5. - Frutos secos y semillas
3. Otros alimentos
 1. - Aceites y grasas
 2. - Azúcares dulces
 3. - Alimentos transgénicos
 4. - Bebidas
4. Influencia del procesado de los alimentos en su composición y valor nutricional
 1. - La subdivisión
 2. - Procedimientos de combinación física
 3. - Tratamientos por temperatura

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

1. Valor energético de los alimentos
2. Ley de Isodinamia y Ley de Mínimos
3. Tabla de composición de los alimentos
 1. - Qué son las tablas de composición de alimentos
 2. - Tablas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LAS PERSONAS

1. Establecimiento adecuado de las ingestas recomendadas
2. Evaluación antropométrica
 1. - Instrumental utilizado para realizar las medidas antropométricas
 2. - Medidas antropométricas
3. Evaluación bioquímica
 1. - Parámetros a valorar
4. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y METABOLISMO

1. La digestión
2. Fisiología y anatomía del aparato digestivo
 1. - Anatomía del aparato digestivo
3. Trastornos digestivos
 1. - Trastornos que afectan al estómago y los intestinos
 2. - Trastornos del páncreas, hígado y vesícula biliar
 3. - Ayudemos a nuestro organismo
4. Reguladores de la digestión
5. Hiperpermeabilidad
6. Calorías

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y ESTADO FISIOLÓGICO

1. Necesidades energéticas totales según la FAO
 1. - Correcciones
2. Valor calórico de los alimentos
3. Alimentación y dietas según el estado fisiológico

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ALIMENTACIÓN COLECTIVA

1. Nutrición y dietética aplicada a la cocina colectiva
2. Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España    
 Latino America  
 República Dominicana  

Ver en la web

